

# Marzipankonfekt

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Marzipan

Zutaten für: 30 Portionen

500	Gramm	Marzipan
100	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Rum
	Etwas	Kuvertüre

## Anleitung:

1. Schritt Marzipan, Puderzucker, geriebene Nüsse und Rum gut miteinander verkneten.
2. Schritt Das Nussmarzipan nun zu einem Ziegel formen und kurz rasten lassen.
3. Schritt Das Marzipan mit dem Nudelholz etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen.
4. Schritt Mit einem Plätzchen-Ausstecher je nach Geschmack Monde, Sterne etc. ausstechen.
5. Schritt Kuvertüre schmelzen, Marzipankonfekt damit überziehen, verzieren und die Schokolade erkalten lassen